

Das Sprungbrett für deine Tourismus-Karriere!



Schulungsprogramm 2023



Powered by:



www.hotspots-linz.at

Glückliche, motivierte
Mitarbeiter sind das Geheimnis
unserer Gästezufriedenheit!



Mit diesem, für hotspots Mitgliedsbetriebe kostenlosen Schulungsprogramm, erhalten MitarbeiterInnen professionelle Aus- und Weiterbildung.

Dadurch können Aufstiegschancen realisiert und das Potential im eigenen Betrieb, wie auch die persönliche Weiterentwicklung, gefördert werden.

Der Verein hotspots repräsentiert 45 erfolgreiche und bekannte Unternehmen aus der Hotellerie und Gastronomie im Wirtschaftsraum Oberösterreich und diese beschäftigen weit über 1.200 MitarbeiterInnen.

Gemeinsam sind wir stark. Das ist nicht nur ein Slogan, sondern wird von den ehrenamtlichen Vorstandsmitgliedern gelebt.

Gemeinsam werden Ideen ausgearbeitet und tatkräftig umgesetzt.



Der Vorstand Verein hotspots v.l.n.r.: **Wilhelm Dangl, Christoph Trabesinger, Lisa Sigl, Sebastian Hausdorf, Obmann Michael Nell, Matthias Guttengeber, Tanja Waldhör, Michael Kreuzer, Monika Nöbauer**

www.hotspots-linz.at



Anmeldemodalitäten

> so einfach geht's

Anmeldung bitte schriftlich unter:



hotspots: office@hotspots-linz.at



KultiWirte: info@kultiwirte.at
Tel.: 05-90909-4611

Da es bei den meisten Seminaren eine begrenzte Teilnehmeranzahl gibt, sind pro Veranstaltung maximal 2 Teilnehmer eines Betriebes möglich. Falls Sie mehr Teilnehmer anmelden möchten, vermerken wir diese gerne auf der Warteliste. **„First come, first serve“.**

STORNO UND NOSHOW: Wir alle kennen aus der Praxis das leidige Thema. Hier unsere Richtlinien: Kostenfreies Storno bis 5 Werktage vor dem Seminar. Zwischen 4 und 2 Werktagen verrechnen wir 50% und ab 1 Werktag vorher verrechnen wir 90% der Seminargebühr.

KOSTEN“LOS“!!!

Für MitarbeiterInnen der **hotspots** und **KultiWirte Betriebe** übernimmt der jeweilige Verein die Kurskosten.



ZERTIFIKAT

Für die erfolgreiche Absolvierung erhält jede/r TeilnehmerIn ein Zertifikat ausgestellt.

VERPFLEGUNG BEI DEN SEMINAREN

Wasser und Kaffee wird den TeilnehmerInnen bei allen Seminaren von den beiden Vereinen kostenfrei zur Verfügung gestellt.

Bei ganztägigen Seminaren werden ebenso die Kosten für ein Mittagsgeschicht + Getränk übernommen.



Schulungsprogramm 2023

Erfolgreiche Führung

Termin: Montag, 16. Jänner 2023, 09:00 – 17:00 Uhr
Trainerin: Sonja Pichler
Seminarort: Courtyard by Marriott, Europaplatz 2, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 150,-

Als Führungskraft haben Sie das Gefühl, immer wieder über dieselben Themen mit Ihren Mitarbeitern zu sprechen.

Die Gespräche bleiben oft ohne Wirkung. Die vermeintlich konstruktive Kritik-Formel „Ich habe beobachtet,...“ schafft innere Widerstände beim Gegenüber und erschwert den Weg zur Lösung. Die erfolgreiche Führungskraft begleitet und unterstützt ihre Mitarbeiterinnen dabei, durch Selbstreflexion eigene Lösungen und neue Wege zu finden. Es ist der positive Dreh in der Gesprächsführung durch die Führungskraft, der den Unterschied macht: vom Problem zur Lösung, von Ressourcenverschwendung zur Effizienz.

Dieses 1-Tages-Training vermittelt viele praktische Werkzeuge



FOTO © SonjaPichler_KI-Beratung

Google Analytics 4 und Google Datastudio

Termin: Dienstag, 17. Jänner 2023, 9:00 – 17:00 Uhr
Trainer: Stephan Waltl, Microgast Onlinemarketing
Seminarort: Courtyard by Marriott, Europaplatz 2, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 150,-

In diesem Seminar zeigen wir, wie Du Dich in dem neuen Google Analytics 4 (GA4) Interface zurecht findest und mit welchen Reportings Du schnell und einfach herausfinden kannst, **wer Deine Webseitenbesucher sind und wie sie mit Deiner Webseite interagieren.** Inhalt: Setup, Analyse, Technische Hintergründe, Events und Conversions, Datenkontrolle, Google Tag Manager Integration, Google DataStudio, Migration zu GA 4



FOTO © Stephan Waltl

Selbstmotivation und Sozialkompetenz „ICH im Fokus!“

Termin: Montag, 30. Jänner 2023, 09:00 – 17:00 Uhr
Trainer: Eduard Hamersky
Seminarort: Stadtoase Kolping, Gesellenhausstraße 5, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 150,-

Ein erlebnisorientierter Seminartag zur intensiven Auseinandersetzung mit mir selbst und meinen Verhaltensmustern. Welche Ressourcen, Stärken und Entwicklungspotenziale stecken in mir und wie kann ich sie wecken und im Alltag – vor allem im beruflichen Kontext – erfolgreich einsetzen?

- Wie kann ich mich motivieren und was sind meine Motivatoren?
- Wie gehe ich mit meinen Emotionen um? Auf eigene Emotionen achten und im Alltag nutzen?
- Wie kann ich mein Einfühlungsvermögen im Umgang mit anderen (Gästen, KollegInnen, Vorgesetzten etc.) besser nutzen?
- Wie trenne ich meine Wahrnehmung von meinen Emotionen und Wertungen?
- Wie kann ich andere unterstützen und erhalte dadurch selbst Unterstützung?



Service Excellence

Termin: Montag, 06. Februar 2023, 09:00 – 14:30 Uhr
Trainer: Mag. Gerald Aigmüller
Seminarort: Stadtoase Kolping, Gesellenhausstraße 5, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 150,-

Service-Profis zeichnen sich durch eine Kombination aus Fachkompetenz und sozialer Kompetenz aus. Der menschliche und authentische Umgang mit den Gästen wird in Zeiten der Digitalisierung immer wichtiger. Verkaufspsychologie und Gesprächsführung machen den Aufenthalt für den Gast zu etwas Besonderem und wirtschaftlich zu einem Erfolg für das Unternehmen.

- Zusatzverkauf authentisch & unaufdringlich
- Frage- und Verkaufstechniken inklusive Trinkgeld-Booster
- Touchpoints des Verkaufs – WIE verkaufe ich am besten?
- Gästebegeisterung durch Beziehungsebene & Individualität



FOTO © Mag. Gerald Aigmüller

BRAUTAG - Linzer Bier in der Tabakfabrik

Termin: Montag, 13. Februar 2023, 09:30 – 17:30 Uhr
Trainer: Braumeister
Seminarort: Linzer Brauerei, Tabakfabrik, Peter-Behrens-Platz 1, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 129,-

Der Braumeister gibt dir eine Einführung in die Rohstoffe und den Brauprozess, um dann unter fachkundiger Anleitung mit dem Maischen, Kochen, Kühlen und Vergären zu beginnen. Gemeinsam werden außerdem nationale und internationale Biere unterschiedlichster Stile verkostet und dabei so manch überraschender Geschmack entdeckt. Inhalt: Bier brauen mit dem Braumeister, Verkostungsbox und Verkostungsgläser für zuhause, Brauereirundgang, Seminarunterlagen, geführte Verkostung, Verpflegung
Nach ca. 1 Monat kann das eingebraute Bier verkostet werden.



Erfolgreiche Führung

Termin: Mittwoch, 01. März 2023, 09:00 – 17:00 Uhr
Trainerin: Sonja Pichler
Seminarort: Stadtoase Kolping, Gesellenhausstraße 5, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 150,-

Als Führungskraft haben Sie das Gefühl, immer wieder über dieselben Themen mit Ihren Mitarbeitern zu sprechen.

Die Gespräche bleiben oft ohne Wirkung. Die vermeintlich konstruktive Kritik-Formel „Ich habe beobachtet,....“ schafft innere Widerstände beim Gegenüber und erschwert den Weg zur Lösung. Die erfolgreiche Führungskraft begleitet und unterstützt ihre MitarbeiterInnen dabei, durch Selbstreflexion eigene Lösungen und neue Wege zu finden. Es ist der positive Dreh in der Gesprächsführung durch die Führungskraft, der den Unterschied macht: vom Problem zur Lösung, von Ressourcenverschwendung zur Effizienz.

Dieses 1-Tages-Training vermittelt viele praktische Werkzeuge



FOTO © Sonja Pichler_KI-Beratung

Das große Ziel der Bildung ist nicht Wissen, sondern Handeln. Herbert Spencer

www.hotspots-linz.at
www.kultiwirte.at

seminare/workshops

Google MyBusiness

Termin: Montag, 13. März 2023, 9:00 – 13:00 Uhr
Trainer: Stephan Waltl, Microgast Onlinemarketing
Seminarort: Courtyard by Marriott, Europaplatz 2, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 75,00

Das Google My Business Seminar zeigt die zahlreichen einfach zu handhabenden Möglichkeiten, wie Sie für Ihr (touristisches) Unternehmen das kostenfreie Tool von Google effektiv nutzen können.

Google Unternehmensprofil (aka. Google My Business) bietet Ihrem Unternehmen die Möglichkeit, sich in der Google Suche und auf Google Maps optimal zu präsentieren und mit ihren Kunden zu kommunizieren, um Gäste mit bewegten Bildern zu locken.



FOTO © Stephan Waltl

Video Making & Marketing

Termin: Dienstag, 14. März 2023, 9:00 – 17:00 Uhr
Trainer: Stephan Waltl, Microgast Onlinemarketing
Seminarort: Ibis Styles, Kärntner Straße 18-20, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 155,00

In diesem Seminar lernen Sie die wichtigsten technischen Grundlagen für das planen, erstellen und bearbeiten eines Videos mit dem eigenen Smartphone. Ideal für die diversen Social Media Plattformen. In weiterer Folge dann auch die notwendigen Schritte, um selbst erstellte Videos online zu vermarkten.



FOTO © Stephan Waltl

Preiskalkulation

Termin: Montag, 24. April 2023, 14:00 – 16:00 Uhr
Trainer: KR Gerold Royda
Seminarort: Rooftop7 Bar, auf der Dachterrasse im Hotel Zum Schwarzer Bär, Herrenstraße 9-11, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 75,-

Kalkulation ist ein Dauerthema im Gastgewerbe. Anders als in Produktionsbetrieben gibt es im Dienstleistungsbereich viele Möglichkeiten, zwar richtig zu rechnen, trotzdem aber falsch zu liegen und mit guten Umsätzen wirtschaftlich abzustürzen. Eine alte Wirtweisheit sagt, dass es für die Preisgestaltung zwei Möglichkeiten gibt: Selber rechnen oder schauen, was der Nachbar verlangt. Beides sollte man allerdings nicht mit Kalkulation verwechseln, denn es geht darum, alle Kosten des Betriebes zu erfassen, sie verursachergemäß zuzuordnen und den Preis so festzusetzen, dass unter dem Strich auch ein angemessener Gewinn herauskommt.



Junge Jobs für junge Menschen
 Engagiere dich und die Welt steht dir offen!

In folgenden Lehrberufen bieten wir eine Ausbildung an:
Hotel/Rezeption . Küche . Service/Küche . Service/Bar/Sommelier

www.hotspots-linz.at
www.kultiwirte.at

Social Media & Storytelling

Termin: Montag + Dienstag, 22. + 23. Mai 2023, 09:00 – 13:00 Uhr
Trainer: Doris Praher
Seminarort: folgt
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 150,00

Wie mache ich meine Lehrlinge und MitarbeiterInnen zu Influencern? Worauf kommt es an, wie kann ich mein Unternehmen unterstützen?

Teil 1 (Halbtag) Google, Facebook, Instagram.

Welche Profile werden im Unternehmen genutzt, wie unterscheiden sie sich?
Welche Einstellungen gibt es zu beachten, welche Stolperfallen gibt es (technisch, inhaltlich)?

Teil 2 (Halbtag) Storytelling

Was sind gute Themen für mein Unternehmen? Wie komme ich zu Stories & Themen?
Planung, Aufbereitung und Umsetzung. Posting Guidelines, Bildrechte usw.



**LIQUID[®]
MARKET**
THE COCKTAIL FESTIVAL

**16.6. / 15:00 UHR
CITY PARK LINZ**



TICKETS



the next generation 2.0

CULINARY **art** FESTIVAL®

Montag, 27.02.2023

Einlass & Aperitif: 17.30 Uhr - Menüstart 18.30 Uhr

Galadinner - the next generation 2.0

im „DAS ANTON“ im Linzer Musiktheater

...the next generation!



**6-gängiges
GALADINNER**
inkl. Getränkebegleitung
TICKET für 1 Person im Wert
von € 89,- inkl. MwSt.

Karten unter:
office@hotspots-linz.at oder
www.hotspots-linz.at

Die 12 FinalistInnen der Junior Skills Upper Austria verwöhnen Sie mit einem Galadinner beim CULINARY**art**FESTIVAL – the next generation 2.0. Freuen Sie sich auf ein „Feuerwerk der Sinne“!

Versäumen Sie nicht die Gelegenheit sich vom Engagement und kreativen Potenzial der FinalistInnen zu überzeugen.

EINE VERANSTALTUNG DER HOTSPOTS LINZ.

WIR BEDANKEN UNS BEI DEN SPONSOREN!





Oberösterreichs KultiWirte

„Wir erhalten das typische Wirtshaus am Leben und bekennen uns zur heimischen Wirtshauskultur.“

Besuchen Sie den nächsten KultiWirt in Ihrer Nähe und genießen Sie Oberösterreichs Wirtshauskultur in vollen Zügen!
www.kultiwirte.at

Warum in die Ferne schweifen, wenn's daheim so gut schmeckt?

Immer mehr Menschen suchen bewusst nach einem authentischen Angebot. Und Oberösterreich bietet seinen Gästen mit den KultiWirt-Betrieben eine Vielzahl traditioneller Wirtshäuser, bei denen regionale Lebensmittel zu kulinarischen Highlights verkocht werden.

**URTYPISCH OBERÖSTERREICH:
 ZIPFER BRAUT
 MIT MÜHLVIERTLER
 NATURHOPFEN.**

Zipfer
 Linz